



Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Universidad del Perú. Decana de América

Dirección General de Estudios de Posgrado

Facultad de Ciencias Administrativas

Unidad de Posgrado

**Influencia del sistema HACCP en la mejora continua
de la línea de comidas preparadas en un autoservicio -
Lima, 2015**

TESIS

Para optar el Grado Académico de Magíster en Administración
con mención en Gestión Empresarial

AUTOR

Gilda ROSAS APARICIO

ASESOR

Niko CRUZ GONZALES

Lima, Perú

2018



Reconocimiento - No Comercial - Compartir Igual - Sin restricciones adicionales

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Usted puede distribuir, remezclar, retocar, y crear a partir del documento original de modo no comercial, siempre y cuando se dé crédito al autor del documento y se licencien las nuevas creaciones bajo las mismas condiciones. No se permite aplicar términos legales o medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otros a hacer cualquier cosa que permita esta licencia.

Referencia bibliográfica

Rosas, G. (2018). *Influencia del sistema HACCP en la mejora continua de la línea de comidas preparadas en un autoservicio - Lima, 2015*. [Tesis de maestría, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Ciencias Administrativas, Unidad de Posgrado]. Repositorio institucional Cybertesis UNMSM.



ACTA DE SUSTENTACIÓN N° 0027 FCA-UPG-2018 PARA OPTAR

EL GRADO ACADÉMICO DE MAGISTER EN ADMINISTRACIÓN



En la Ciudad Universitaria, a los seis días del mes de junio del año dos mil dieciocho, siendo las diez horas, en el aula 401 de la sede de la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos; ante el Jurado Examinador, **Presidido** por el **DR. LEONI VICENTE SILVA ROJAS**, e integrado por los miembros: **DR. NIKO CRUZ GONZALES (Asesor)**, **DR. EDGAR VICENTE ARMAS (Miembro)**, **DRA. GABY VARGAS VARGAS (Miembro)** y la **MG. JESSICA OLIVEIRA BARDALES (Miembro)**; la postulante al grado de **MAGISTER en ADMINISTRACIÓN** con mención en **GESTIÓN EMPRESARIAL**, doña **GILDA ROSAS APARICIO**, procedió a hacer la exposición y defensa pública de su Tesis titulada: **"INFLUENCIA DEL SISTEMA HACCP EN LA MEJORA CONTINUA DE LA LÍNEA DE COMIDAS PREPARADAS EN UN AUTOSERVICIO - LIMA, 2015"** con el propósito de optar el grado de **MAGISTER en ADMINISTRACIÓN** con mención en **GESTIÓN EMPRESARIAL**.

Concluida la exposición y absueltas las preguntas, de acuerdo con lo establecido en el **Artículo 61°** del Reglamento para el Otorgamiento del grado de **MAGISTER en ADMINISTRACIÓN** con mención en **GESTIÓN EMPRESARIAL**, los miembros del Jurado Examinador, procedieron a asignar la calificación siguiente:

Buena (15)

Acto seguido, el Presidente del Jurado recomienda a la Facultad de Ciencias Administrativas OTORGAR el grado de **MAGISTER en ADMINISTRACIÓN** con mención en **GESTIÓN EMPRESARIAL**, a doña **GILDA ROSAS APARICIO**. Se extiende la presente Acta en cinco originales y siendo las 11:10 horas se da por concluido el Acto Académico de sustentación, firmando sus miembros en señal de conformidad.


DR. LEONI VICENTE SILVA ROJAS
PRESIDENTE


DR. NIKO CRUZ GONZALES
ASESOR


DR. EDGAR VICENTE ARMAS
MIEMBRO


DRA. GABY VARGAS VARGAS
MIEMBRO


MG. JESSICA OLIVEIRA BARDALES
MIEMBRO

RESUMEN

Durante los últimos años, la seguridad alimentaria se ha convertido en un tema de interés nacional en muchos países. Por medio del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP), las empresas alimentarias responden a los potenciales peligros que podrían afectar a la inocuidad de los alimentos y por ende, a la salud de las personas.

Objetivo: Se determinó de qué manera ha influido el sistema HACCP en la mejora continua de la Línea de Comidas Preparadas en un autoservicio en Lima durante el año 2015. El nombre de la organización objeto de estudio se ha mantenido en reserva por motivos de seguridad.

Método: La investigación fue de tipo preexperimental y se trabajó con el diseño de prueba/posprueba con un solo grupo.

Resultados: Fue posible obtener valiosa información relacionada a la implementación del sistema HACCP y la mejora continua en un autoservicio limeño.

Conclusiones: Se concluye que el sistema HACCP influye de manera positiva en la mejora continua de la Línea de Comidas Preparadas en un Autoservicio (Lima, 2015), así como también ha incidido, de manera directa, en la responsabilidad de la dirección y personal manipulador de alimentos y en las condiciones de proceso y fabricación e instalaciones sanitarias.

Palabras clave: Sistema HACCP, mejora continua, seguridad alimentaria, línea de comidas preparadas.

ABSTRACT

In recent years, food safety has become a topic of national interest in many countries. Through the system of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), food companies respond to potential risks that could affect the safety of food and therefore, the health of people.

Purpose: It was determined how the HACCP system has influenced the continuous improvement of the Line of Ready Meals in a self-service store in Lima during 2015. The name of the organization has been kept in reserve due to security reasons.

Methods: The research was pre-experimental and pretest-posttest design was carried out with only one group.

Results: It was possible to obtain valuable information related to the implementation of the HACCP system and the continuous improvement in a self-service store in Lima.

Conclusions: It is concluded that the HACCP system has a positive influence on the continuous improvement of the Line of Ready Meals in a self-service store (Lima, 2015), as well as directly influencing the responsibility of food handling personnel and management; besides, the process, manufacturing conditions and sanitary facilities.

Keywords: HACCP system, continuous improvement, food safety, Line of Ready Meals